WTJJ-2025-1-1168

2025-2027年度旺庄街道城管食堂外包服务项目

合同书

需方（采购人）：无锡市新吴区人民政府旺庄街道办事处

供方（承包方）：橦乐多餐饮管理（南通）有限公司

（一）采购政府采购编号：JSZC-320214-WXZH-G2025-0011

（二）采购内容：委托第三方提供2025-2027年度旺庄街道城管食堂外包服务项目，服务内容包括但不限于负责食品原材料的采购、配送及成本核算；提供服务人员及技术服务，负责菜单制定、菜点制作、餐饮工艺流程实施、管理、餐厅厨房保洁等相关配套服务。

（三）中标总金额：（大写）壹佰柒拾叁万贰仟捌佰玖拾元整；（小写）￥1732890元

（四）质量和包装要求及验收标准：质量标准：所供食材符合国家相关食品安全卫生标准；运营及管理服务达到采购人要求。验收标准：按采购文件要求进行验收，须无条件配合。

（五）交货期或完工期：两年（2025年12月4日至2027年12月3日）

（六）交货地点和方式：无锡市新吴区新光路2号旺庄街道城市行政管理中队

（七）货款支付步骤和办法：详见合同条款

（八）售后服务：/

（九）违约责任：详见合同条款

（十）解决争议的方式：详见合同条款

（十一）其他事项：/

（十二）合同不可分割部分：

采购文件、响应文件、合同条款及中标通知书，供方在报价、评审过程中所作其它有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

（十三）合同备案：

合同一式伍份，供需双方各执贰份，采购代理机构一份。

（十四）合同生效：

本合同由供需双方签字、盖章，并经采购代理机构见证后生效。

（以下无正文，合同签署页）

需方（采购人）：_____（盖章）　　供方（承包方）：_____（盖章）

法定（授权）代表人：_____　　法定（授权）代表人：丁杰

2025 年 11 月 28 日　　2025 年 11 月 28 日

供方户名：橦乐多餐饮管理（南通）有限公司

供方开户银行：中国农业银行股份有限公司南通秦灶支行

供方账号：10716101040029804

见证方：_____（盖章）

见证人：_____

2025 年 11 月 28 日

★**备注：**供需双方必须以本格式文本，按照合同条款拟订合同。

合同条款

根据（JSZC-320214-WXZH-G2025-0011） 2025-2027年度旺庄街道城管食堂外包服务项目采购文件和该文件的中标通知书及供方投标文件，甲乙双方就此次采购项目及相关问题，同意按下列条款规定执行。

第一条 组成本合同的有关文件

根据（JSZC-320214-WXZH-G2025-0011） 2025-2027年度旺庄街道城管食堂外包服务项目采购文件、投标文件、合同条款及中标通知书，供方在报价、评审过程中所作其它有关承诺、声明、书面澄清等均为合同不可分割的部分，与主合同具有同等法律效力。

第二条 具体服务内容

供方受需方委托，负责提供包括但不限于负责食品原材料的采购、配送及成本核算；提供服务人员及技术服务，负责菜单制定、菜点制作、餐饮工艺流程实施、管理、餐厅厨房保洁等相关配套服务。

第三条 需方责任

1、为供方提供必备的工作条件。

2、按合同约定的时间和方式向供方支付食堂服务外包费用。

第四条 供方责任

1、供方指派?4名服务人员负责需方的食堂运营及管理工作。

2、严格执行《中华人民共和国食品安全法》等各项规定，并遵守需方符合法律规定的各项规章制度。

3、加强对服务人员的在岗培训、监督和管理，确保服务的优质高效。

第五条 餐饮服务外包费及支付方式

本合同项下合同总金额（食堂服务外包总费用）：人民币（大写）壹佰柒拾叁万贰仟捌佰玖拾元整；人民币（小写）￥732890元。其中：①食材采购及配送费用（以采购预算金额为准）：1282890元（中标折扣率：75 %），该部分费用按实结算，最终结算金额不超过采购预算金额；②食堂运营及管理费用（以中标金额为准）：450000元（折合成每月为18750元/月），该部分费用已包括法定节假日以及周六、日加班费。

3、支付方式：

1）食堂运营及管理费用：按月支付（结合需方考核情况），每月支付金额为该部分

年度合同金额的二十四分之一。

2）食材采购及配送费用：按月支付（结合需方考核情况），结算价格以无锡市发展和改革委员会官网民生价费专栏当月公布的各类品类食材算术平均价乘以中标折扣率（ 75 %）为基准。对于该专栏未列明的货品，其结算基准价应遵循一下顺序确定：(1) 优先以无锡市朝阳农产品大市场当月公布的同类产品批发价为准；(2) 若无，则以无锡天惠超市股份有限公司同类产品的零售均价为准。结算数量按需方实际验收数量为准。公示栏中未列明但临时需要供货的特殊品种，供方须经需方实现书面同意后方可采购，供货价格不得高于本条约定的参考渠道的同期价格，并以采购发票为准，在此基础上乘以中标折扣率（ 75 %）进行结算。所有价格的采集与核对工作由供方负责，需方保留复核权，如发现价格不实，需方有权不予支付该笔款项并视情节按考核方案扣分。

4、项目考核：

1)《食材采购及配送》(详见附件 1)、《食堂运营及管理》(详见附件 2)、《食堂卫生》(详见附件 3）按月考核。

2）当月《食材采购及配送》考核得分高于 90 分的，当月《食材采购及配送》结算费用正常支付；考核得分在 80-89 分之间的，当月《食材采购及配送》结算费用扣除 5000 元；考核得分 75-79 分之间的，当月《食材采购及配送》结算费用扣除 10000 元；考核得分 75 分以下的，当月《食材采购及配送》结算费用扣除 20000 元。

3）当月《食堂运营及管理》《食堂卫生》考核得分均高于 90 分的，当月《食堂运营及管理》结算费用正常支付；考核得分在 80-89 分之间的，当月《食堂运营及管理》结算费用扣除 5000 元；考核得分 75-79 分之间的，当月《食堂运营及管理》结算费用扣除 10000 元；考核得分 75 分以下的，当月《食堂运营及管理》结算费用扣除 20000 元。(注：付款时，如《食堂运营及管理》《食堂卫生》考核得分不在同一个得分区间的，按得分低者为准)

第六条　合同期限

合同期限：两年（ 2025 年 12 月 4 日至 2027 年 12 月 3 日）。合同履约期内，供方须严格遵守需方的考核标准，如考核评价未达到需方要求（指食堂卫生或食材采购及配送或食堂运营及管理中任一项连续三个月考核得分在 75 分以下的），需方有权在书面通知后终止合同，并保留追究供方其他违约责任的权利。

第七条　违约责任

1、需方未按合同规定的期限向供方支付款项的，每逾期 1 天需方向供方偿付欠款总额的 5‰滞纳金，但累计滞纳金总额不超过欠款总额的 5% 。

2、供方无正当理由，违反有关规定，未能达到规定管理目标及质量保证的，需方有权要求供方限期整改，逾期未整改，造成需方经济损失的，需方有权提前终止服务合同。

3、供方无正当理由，违反有关规定，擅自收费或擅自提高收费标准的，对擅自收费部分或超出标准的部分，需方有权要求供方双倍返还；造成需方经济损失的，供方应给予需方经济赔偿。

4、食品安全与保险：

（1）供方必须严格执行食品 48 小时留样制度。

（2）因供方提供的食品、食材或在食品加工、制作、售卖过程中导致发生食品安全事故的，供方应承担全部法律责任（包括但不限于行政责任、刑事责任）及全部经济赔偿责任，该等责任包括但不限于：对第三方的损害赔偿、罚款、调查费用、诉讼/仲裁费、律师费，以及因此给需方造成的全部直接与间接损失（包括但不限于需方声誉损失、为消除影响而支出的费用等）。

（3）供方必须在合同生效前，自费购买并在整个合同期内维持有效的“食品安全责任险”及“公众责任险”，每次事故赔偿限额不低于人民币 200 万元，并将需方列为共同被保险人。供方应在合同签订时向需方提交保险单副本。

5、供方在承担上述 2、3、4 款一项或多项违约责任后，仍应继续履行合同规定的义务（需方解除合同的除外）。需方未能及时追究供方的任何一项违约责任并不表明需方放弃追究供方该项或其他违约责任。

第八条　履约保证金

1、供方应于本合同签订后 7 个工作日内，向需方提交一笔金额为人民币　元的履约保证金。

2、如供方在合同期内发生违约行为，需方有权根据本合同约定直接从履约保证金中扣除相应的违约金或赔偿金。供方应在收到需方书面通知后 10 个工作日内补足履约保证金。

第九条　合同的变更及终止

1、除《中华人民共和国政府采购法》第四十九条、第五十条第二款规定的情形外，本合同一经签订，甲乙双方不得擅自变更、中止或终止合同。

2、本合同终止时，供方应移交食堂服务管理权，协助需方做好交接和善后工作，移交或配合需方移交工作用房和全部档案资料等。

第十条　合同生效及其他

1、合同经甲乙双方代表签字并盖章，且在招标代理机构见证后即生效。

2、合同签订后甲乙双方即直接产生权利与义务的关系，合同执行过程中出现的问题应按照合同约定、法律法规的规定办理，在合同履行过程中，双方如有争议，由甲乙双方协商处理，若协商不成，可选择以下 (2) 方式处理：

(1) 向无锡仲裁委员会申请仲裁。

(2) 向项目所在地法院提起诉讼。

3、合同在执行过程中出现的未尽事宜，双方在不违背本合同和采购文件的原则下协商解决，协商结果以书面形式签订补充协议，且补充协议与本合同具有同等效力。

4、合同中未有约定的按照有关的法律法规以及国家行业标准或技术文件规定予以解决。

5、甲乙双方确认：对本合同条款及后果均已知悉，一致确认不存在欺诈、胁迫、乘人之危、重大误解、显失公平等任何可能导致合同无效或被撤销的情形。

（以下无正文，合同签署页）

需方：

法定代表人

或授权代表（签字或盖章）：

签订日期：2017 年 11 月 28 日

供方：

法定代表人

或授权代表（签字或盖章）：丁杰

签订日期：2017 年 11 月 28 日

见证方（盖章）：

附件 1：

食材采购及配送考核方案

序号	项目名称	分值	评价内容
1	交货率	25	按甲方规定时间配送产品至指定地点。 每延误一批次，扣分如下： 1）迟到 30 分钟以内，扣 2 分。 2）迟到 1 小时以内，扣 3 分。 3）迟到超过 1 小时，扣 5 分。 4）因恶劣天气供货方未做好预案，或由于供货方自身原因，未在规定时间前将产品配送到指定地点，严重影响食堂开餐，则一次性扣 10 分。
2	产品质量	25	除产品质量不符合食材配送清单中对各类产品的具体要求外，诸如出现牛奶类产品胀包、有沉淀物；粮油类产品封装不完好、有沉淀物；果蔬类产品带有泥沙、腐叶；畜禽类产品以次充好；或食材新鲜度不达标、有机械伤、有病虫害、成熟度不达标、包装破损严重、食材污染等情况。 每出现一次，扣分如下： 在 30 分钟内，调换合格的，扣 2 分； 在 30 分钟至 60 分钟，调换合格的，扣 3 分； 3）若在 60 分钟内无法更换合格的，扣 10 分。
3	服务质量	15	严格遵守本标书中对供货方的要求，认真履行其服务承诺。能够及时有效地应对临时增加供货量、按要求更换菜品等突发情况，且保证临时采购菜品的质量、送达时间以及价格的合理性；对于采购方提出的改进意见，应及时整改落实。每出现 1 次不满意，扣 2 分。
4	产品供货价格	25	如发生供货价高于投标文件承诺的优惠价，或高于市场一般价格的情况，每出现 1 次扣 3 分。超出部分由乙方自行承担，拒绝承担的扣 10 分。
5	诚信与廉政	10	建立完善的供货、对账制度，供货数量、重量以采购方验收为准，严格遵守廉政相关规定。虚报数量、重量扣 2 分，违反廉政规定扣 3 分
合计		100 分	

附件 2:

食堂运营及管理考核方案

序号	考核内容	扣、奖
1	未按规定穿戴上岗或工作服明显不洁	1 分/人次
2	工作人员及非工作人员在食堂区域内吸烟，在休息场所打牌	2 分/人次
3	下班后没有及时关灯 离开岗位没有关煤气、水龙头且未造成其他影响	2 分/次
4	碗、筷、盘等餐具留有食物残渣或不洁	2 分/次
5	没有及时清理餐桌与地面卫生 操作间乱堆乱放、地面积水较重 区域卫生没有及时打扫	2 分/次
6	不按要求留样	2 分/次
7	隔餐饭菜未按规定处理方法上柜供应且未造成其他影响，工作日晚餐蔬菜与中餐重复，双休出现隔夜菜	2 分/次
8	餐具、炊具未按程序清洗、消毒、存放	2 分/次
9	与就餐人员、同事等发生争吵	2 分/次
10	不按时烹调，影响色泽口味，人为贻误开饭时间 10 分钟以上	5 分/次
11	擅离工作岗位，工作失职造成一定影响	3 分/次
12	无正当理由不服从甲方人员监督管理，造成一定影响	5 分/次
13	食材、货物未按规定时间、规定人员验收	3 分/次
14	工作人员接受供货商礼品、回扣的	10 分/次
15	人为故意造成原材料浪费	5 分/次
16	有私自拿食品原材料（含熟食）与其他物品，或做人情	15 分/次
17	主观原因造成食物中毒、人员伤害等安全事故	合同终止并依法追究相关责任
18	没有做好保温措施	2 分/次
19	没有足量供餐	3 分/次
20	食物中发现各类虫子（苍蝇、蟑螂）、头发丝、清洁球等	3 分/次

21	地毯未按时清洗、晾晒（每月至少一次）	2 分/次
22	违反食堂其他规定的	按有关规定处理
23	屡次违反规定的	5 分/次
24	拾金不昧（钱包、手机等贵重物品）	+2 分/次
25	向食堂提供合理化建议而被采纳	+2 分/次
26	厉行节约，成效明显	+2 分/次
27	未经允许经营餐饮之外的任何业务 将食堂私自转让或委托他人经营 利用采购方资产搞不法经营或加工经营与本项目无关的食品、食物等	合同终止并依法追究相关责任

附件 3:

食堂卫生考核方案

项目	要求	考核标准
台账	1.按要求完成月度餐具损耗、蔬菜、肉类、调味料、粮油、米、冻品、每日留样台账等。	1 分/次
	2.按要求完成每日员工监测体温台账。	1 分/次
	3.按要求完成餐具消毒、餐厅消毒、通风台账等。	1 分/次
	4.按要求完成安全培训台账。	1 分/次
	5.按要求完成上下班打卡记录。	1 分/次
菜品质量	1.原则上按照菜单出菜，不随意更改菜品。	1 分/次
员工个人清洁卫生	1.员工不得留长指甲、不得涂指甲油，上班期间不得戴首饰。	1 分/次
	2.工作时要统一穿工作服，工作服要保持清洁平整。	1 分/次
	3.员工每天使用一次性手套、口罩。上班期间戴工作帽、穿安全防滑鞋。	2 分/次
饭堂后厨间	1.地板干净卫生、无油垢、食物残渣、水渍，菜品不在地上摆放。	4 分/次
	2.灭蝇灯正常使用，周围区域无死蝇虫。	3 分/次
	3.墙面、天花板不得积尘、长霉，不得有蜘蛛网。	3 分/次
	4.空调定期擦拭不得有灰尘、污渍和蜘蛛网。所有开关干净无油渍。	2 分/次
	5.食堂内所有的桌椅、案台、供餐窗口等必须保持干净无积垢。	3 分/次
备餐间	1.备餐间不能放置任何杂物，桌面、地面应保持干净清洁。	3 分/次
	2.进入备餐间工作时要先对手部进行清洁消毒，二次更衣并佩戴一次性手套等。	2 分/次
	3.供餐时备餐间应配备专用抹布和专用消毒水，以用于供餐过程中擦手和浸泡抹布。	3 分/次
	4.供餐时保持玻璃门关闭，不开启。	1 分/次
器具卫生	1.蒸饭箱定期清洁，内板无食物残渣。蒸饭水定期更换，保证干净。	2 分/次
	2.油、调料盒必须定期保洁。	2 分/次
	3.由专业公司清洗油烟管道，厨房员工负责柜台表面的清洁。	2 分/次

项目	要求	考核标准
	4.服务柜台保持清洁、光亮。保温池和汤桶，定期于饭市结束后排空水并进行清洁；再次饭市前 30 分钟内加入干净的水，并开保温池加热。食品盘盖需保持清洁，保温池内有食物的需在员工到来前加盖，非服务时间也应加盖。	2 分/次
	5.餐盘、碗、器皿、筷子保持清洁、干燥无水迹。每日开饭前消毒柜消毒或蒸饭箱高温消毒 20 分钟。	2 分/次
	6.切片机和搅拌机每次使用后需进行清洗消毒。切片机及搅拌机在不使用时应刀片拆开，拔下插头。	2 分/次
	7.水池和工作台每次使用后清洁，刀具不得插在工作台或水管背后。洗碗池与下水道保持通畅无脏污。定期清洁推车及垃圾桶，保持干净卫生。	2 分/次
	8.货架保持干净、整洁。架层和墙壁之间无食物残渣。	3 分/次
	9.砧板保持干净，每次切食品前清洗消毒。不同的食品使用不同的砧板。不用时竖立以便沥干。	3 分/次
	10.冷库、冷藏柜内应保持干净清洁，有明显的温度标识，并在要求范围内，无污迹杂物。	3 分/次
	11.生食品容器储存在架上或操作台下，远离熟食品。	3 分/次
库存	1.贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品原料，并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品。冰箱生、熟食应分离储存。	3 分/次
	2.定型包装物品按类别、品种上架堆放，挂牌标注食用质量及进货日期，生产日期、有效期。食盐、食糖等散装食品容器上应有明显的标记，防止拿错用错。	3 分/次
	3.冰箱内保存食品，需生食、熟食分开存放，并放进专用器皿保存，并标注了生产时间和报废时间	3 分/次
餐饮卫生	1.在制作加工过程中检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或使用。	5 分/次

项目	要求	考核标准
	2.解冻食品时应注意用多少解冻多少，不允许一次解冻过多用不完，再次复冻。	2 分/次
	3.食品粗加工场所，应有带盖的废物桶，垃圾桶随时加盖，加工下来的废弃物、污物应及时倒入废物桶或箱内，废弃物应当日清除。	3 分/次
	4.所有食材未洗干净、未处理干净使用。	5 分/次
	5.餐品不得有杂物（苍蝇、烟头、头发、清洁球丝等）或夹生。	5 分/次
	6.每日做好定量、验收和退换货工作。	5 分/次
	7.每餐定量适量，不浪费。	1 分/次
合计		**100**